



# FICHE TECHNIQUE

**20.702K**

## DETARTRANT INOX ALIMENTAIRE

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Qualité : Alimentaire

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Couleur : incolore
- Inflammabilité : - Ininflammable
- Densité : 1.150

### UTILISATIONS

Le 20.702 est un détartrant et un desincrustant puissant (particulièrement utilisé dans les cuisines pour les matériels inox).  
Grâce à sa concentration en tensio-actif, il facilite le nettoyage.  
Le 20.702 élimine les taches de calcaires.  
Il n'attaque pas le verre, ni l'inox, laisse un brillant sur le matériel nettoyé.

### MODE D'EMPLOI

Le 20.702 s'utilise dilué de 1 à 5 % en machine à laver.  
A 10 % en trempage pour les ustensiles très entartrés.  
Laisser agir.  
Rincer à l'eau potable.

### PRECAUTION D'EMPLOI

Irritant au contact des yeux et de la peau.

### REGLEMENTATION

Tous les composants entrant dans la composition du 20.702 sont conformé à l'arrêté Ministériel du 08.09.1999 relatif aux produits se trouvant en contact de denrées alimentaire.

**Produit réservé à l'industrie.**

**N.B.** : Nos informations sont données de bonne foi.

En cas d'utilisation autre que celles citées précédemment, nous dégageons toute notre responsabilité.